

消费日报

2023年8月23日
星期三
总第8518期
第5577期
今日4版

近五年我国算力总规模年均增速近30%

本报讯 记者日前从2023中国算力大会获悉:近年来,围绕加快算力基础设施建设应用,我国出台一系列重要政策举措,实施一大批重大工程项目。截至目前,我国算力总规模位居全球第二,近五年年均增速近30%。

(辛文)

版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第0054号

理性看待食品“零添加”

食品防腐剂非“洪水猛兽”

□ 本报记者 闫利文/摄

随着人们健康意识的不断提高,人们更加注重了解食品的成分和配料,追求“配料表要干净”“没有科技与狠活”等成为不少消费者选购食品的依据,市场上一些标注“不添加防腐剂”的食品,受到了众多消费者的关注和青睐。但“零添加”的食品真的更安全吗?添加了防腐剂的食品都会影响健康吗?

合规使用对人体健康无害

8月13日,记者在北京市丰台区物美大卖场看到,有不少消费者在选购食品时会关注产品配料表。消费者李女士向记者说:“刷短视频时,不少博主都在科普添加剂越少越好,我自己买东西时也格外关注,尤其是不少食品里都有防腐剂,种类也多,感觉吃多了对身体有影响。”不过,也有消费者认为,既然食品生产出来销售,就是符合了国家标准的,影响可以忽略不计。

“食品防腐剂都有害”其实是一种误解,合规使用食品防腐剂,对人体健康无害。科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示,食品防腐剂有很多种,当前消费者最常见的是山梨酸钾、苯甲酸钠、亚硝酸钠等,在食品中添加的主要作用就是抑制各类细菌(例如大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)等微生物的生长和繁殖,起到防腐保鲜的效果。

一般情况下,食品在货架上的存放期要达到12—24个月,合规使用合适的食品防腐剂能够有效抑制微生物滋生,防止食品腐败,让食品更加安全,不会对消费者身体健康产生影响。

以在食品中常见的山梨酸钾为例,在各地市场监督管理局发布的食品安全抽样检验项目小知中就提到,山梨酸及其钾盐抗菌性强,防腐效果好,是目前应用非常广泛的食物防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品,可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。

记者查阅《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)后注意到,山梨酸及其钾盐在食品中的最大使用量范围在0.075g/kg—2.0g/kg(以山梨酸计),食品分类不同,最大使用量也有所不同,多数食品的最大使用量在0.5g/kg—1.5g/kg之间。比如蜜饯凉果要求最大使用量是0.5g/kg,干酪和再制干酪及其类似品最大使用量是1.0g/kg,熟肉制品和预制水产品(半成品)的最大使用量是0.075g/kg。据了解,美国食品药品监督管理局(FDA)《联邦法规》指出,山梨酸钾在符合美国良好生产规范的情况下被公认为安全。FDA还制定了严格的指导方针,确定食品和



膳食产品中山梨酸钾的安全和允许使用量。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果,该物质的每日允许摄入量不超过25mg/kg·bw。

在由中国农业大学出版社出版的《食品添加剂》教材中也对山梨酸及其钾盐进行了详细的介绍,指出山梨酸是一种不饱和脂肪酸,因为不饱和脂肪酸是饱和脂肪酸同化作用的中间产物,在机体内可正常地参加新陈代谢,据此,它基本上和天然饱和脂肪酸一样可以在机体内分解产生二氧化碳和水。故山梨酸及其盐类可看成是食品的成分,按照目前的资料可以认为对人体是无害的,可用于婴幼儿、老年、肝脏弱人群食物的防腐。

食品添加剂是食品工业灵魂

事实上,在食品工业快速发展的当下,食品添加剂已成为现代食品工业的重要组成部分,防腐剂更是在保障食品安全过程中发挥着不可或缺的作用。

钟凯介绍,现在被广泛应用的防腐剂很多都是天然存在的。例如,常用的苯甲酸就天然存在于蓝莓、红枣等各种果蔬中;而山梨酸在很多植物中也天然存在,比如在枸杞中。一些不添加食品添加剂的产品有可能是本身就不需要添加,比如一些罐头类产品在生产过程中经过高温灭菌,就不需要添加防腐剂。但对于一些不适合采用高温杀菌或其他杀菌工艺的食品来说,如果需要添加防腐剂就得添加,不添加反而不好,可能会对食品的食用安全性产生影响。

北京工商大学食品与健康学院教授曹雁平也表示,食品防腐剂自古就有,古人用盐腌、糖渍、风干等方法来保存食物,之后出现了使用热杀菌方法来抑制微生物繁殖,但这些方法一定程度上会对食品的风味和质构

产生影响,不同食品种类的杀菌情况不同,也存在杀菌不彻底的情况,对食品安全产生影响。随着现代食品工业的发展,研究人员发现一些特殊的成分可以抑制残余的微生物,也就是防腐剂。从这一角度来说,如果杀菌的工艺技术保证不了抑制食品中的微生物,那么添加防腐剂就是必须的,因为保证人体健康是最重要的。

随着现代食品工业的发展,既对食品品质影响小,又能够抑制微生物生长的各种防腐剂被人们不断发现,食品防腐剂的种类也越来越多,并应用在各类食品中。

据相关媒体统计,欧盟食品添加剂法规中允许使用的食品防腐剂有33种;日本厚生劳动省颁布的《食品卫生法》中允许使用的有70余种;中国《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中允许使用的防腐剂有26种。

谈到当前市场上各种类型的食品防腐剂时,曹雁平进一步解释到,因为每一种食品的营养成分和pH值不同,导致它腐败的微生物也不一样,所以就需要有不同的防腐剂来保障各种食品的安全,否则一些霉菌和细菌可能滋生。不论是山梨酸钾还是其他类型的防腐剂,他们的安全性都是站在同一起跑线上,就是接受科学的检验,也就是风险评估。只要通过风险评估,获得批准并按标准规范使用,其安全性并无高下之分。

不同国家和地区对食品添加剂的使用要求不同,食品往往是依据各个国家的标准进行生产,也就存在差异问题。曹雁平表示,因为各国饮食习惯不同,在制定某一类食品的标准时也会存在差异。比如山梨酸钾作为防腐剂在各类食品中允许使用的范围确定,实际上是和各个国家消费群体的膳食摄入量有关,通过对男女老幼群体的相关统计分析,确定某类食品膳食摄入量的范围,然后再根据

膳食摄入量,按照动物实验的结果去确定食品添加剂的最大允许量。对于进口食品来讲,如果消费者只是普通地尝一尝、试一试,问题也不大,因为食品添加剂最终确定的每天最大使用量是有安全保证的。当然,如果消费者经常吃、反复吃,甚至每一类还吃得特别多,超过限量,都不太合适。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)明确指出,食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。标准中也提出在下列情况下可使用食品添加剂:保持或提高食品本身的营养价值;作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分;提高食品的质量和稳定性,改进其感官特性;便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

业内人士表示,食品添加剂是食品工业的灵魂,食品添加剂是否安全,归根结底要看用量与摄入量。只要符合标准,食品添加剂的安全就有保障。

“零添加”买的是心理安慰

记者注意到,此前,国家市场监督管理总局发布的《食品标识监督管理办法(征求意见稿)》规定了食品标识不得标注的内容,包括“对于食品中不含有或者未使用的物质,以‘不添加’‘零添加’‘不含有’或类似字样强调不含有或者未使用的”。但当消费者走进超市,却可以在食品货架上看到很多包装上都醒目地标注着“零添加防腐剂”“零添加甜味剂”等关键词,仿佛“零添加”意味着产品“更好、更健康”。

曹雁平对一些企业在宣传产品时强调“不添加防腐剂”表示不赞成。在他看来,企业只强调“无防腐剂”显然是一种宣传、营销策略,这样的宣传方式预示着食品添加剂有问题、防腐剂有问题,显然是不严谨的,而且会给消费者和相关行业造成影响。但现在确实因为技术的进步,有些类别的食品中是可以不使用防腐剂的。

钟凯认为,当前出现的“零添加”是消费者购买食品时普遍的心理诉求,这也与企业的宣传相互促进。“因为消费者有相关需要,企业会开展更多的宣传,而企业越宣传,消费者也越需要。当然,实际受益者只有企业,消费者只是买了个心里安慰而已。”

此外,在谈到选购食品关注的信息时,钟凯坦言,“我买东西主要关注营养成分表和配料表前几位,再就是尽可能选择自己知道的比较大的品牌。其他的内容基本都不怎么看了。”

丰富消费场景撬动消费增长 北京等地相继发放消费券

近期,多地发放文旅、餐饮、日用、家居、电子产品等特定行业消费券,形成乘数效应激活消费新动能。据记者不完全统计,8月份以来,已有北京、成都、郑州、大连等十余地持续加码促消费政策,助推消费潜力不断释放。

具体来看,8月5日至8月20日,北京市面向在京消费者,通过22家企业线上平台发放京彩绿色消费券,用于包括电子产品、家电等55大类超过2万多款商品的选购;8月13日,云南省商务厅发放2023年第二期“彩云绿色智能家电消费券”;8月15日至8月25日,在成都市商务局指导下,美团外卖在成都发放3200万元超市百货消费券,可在多商品类型的活动指定商家外卖购物时使用……

北京师范大学政府管理研究院副院

长、产业经济研究中心主任宋向清对记者表示,消费券发放大致经历三阶段,一是普惠普惠阶段,针对所有消费者发放,并统一优惠政策。二是定发特惠阶段,针对特定消费主体发放,实行不同消费优惠。三是行业扶持性发放,针对重点行业重点产业发放消费券,以推动扶持重点领域复苏回暖。

“目前,不同地区基本针对不同行业,按高质量发展目标,发放一定额度限期的特定专用消费券,以提振信心,促进经济发展。”中央财经大学经济学院教授兰日旭在接受记者采访时表示。

光大银行金融市场部宏观研究员周茂华对记者表示,从一些地方消费券发放的情况看,消费券覆盖的商品种类更

加丰富,同时,消费券与一些电商平台合作,也丰富了居民消费场景,相关操作也更加简单便捷。

消费券的发放有助于提升居民的消费能力和意愿,对消费意愿、产业发展产生进一步的拉动作用。星图金融研究院高级研究员付一夫在接受记者采访时表示,近几年,消费券作为经常使用的短期促消费工具,效果立竿见影。

此外,南开大学金融发展研究院院长田利辉对记者表示,一些消费券的使用条件较为繁琐,需要消费者进行一定的计算和操作,这可能会增加使用难度和不便性。如果消费券的发放和管理不当,可能会导致浪费公共资源的情况发生。

田利辉表示,针对这些问题,未来

消费券的设计、发放和使用需要进一步改革、完善和优化。例如,可以加强消费券的监督管理,确保其合理使用;同时也可以通过数字化手段提高消费券的使用效率和效果,例如通过大数据分析、人工智能等技术手段实现更加精准的投放和监管。此外,还可以通过提高消费者的教育和认知,引导消费者更加合理地使用消费券。更为重要的是,应该考虑开展普惠消费券的设计和发放,进而提高一定时期内的居民收入,有效扩大消费。

(证券日报)

本报新闻职业道德监督岗

电话:(010)67605353 67606237

邮箱:xfrbjw@163.com

● 消费日报社出版

● 社长、总编辑:赵曦

● 副总编辑:刘丁

张丽娜

● 实习编辑:张钰格格

● 新闻中心电话:67605550

● http://www.xfrb.com.cn

● 北京市丰台区定安东里20号楼

邮编:100075

● 监督电话:67600827

● 总编室:67605115

● 广告处:67604888

● 发行处:67604545

● 印刷:人民日报印务有限责任公司

地址:北京市朝阳区金台西路2号

● 照排:网络照排中心

● 零售价:1元